Google document: https://docs.google.com/document/d/1EyGjsA9yaiW7hKU4l\_btn7272bWgKYwH-I2jxLmIj90/edit

【ドライバ】

org.h2.Driver

【JDBC URL】

jdbc:h2:file:C:/pleiades/workspace/data/NMW

【ユーザー名】 【パスワード】

sa （なし）

usersテーブル

【IDPWテーブルを作成するSQL文】

CREATE TABLE users (

u\_id VARCHAR(20) PRIMARY KEY,

password VARCHAR(20) NOT NULL,

position int default 1

);

INSERT INTO users (u\_id, password) VALUES ('DOJO', 'password');

recipesテーブル

CREATE TABLE recipes(

rec\_id int PRIMARY KEY AUTO\_INCREMENT,

r\_name VARCHAR(50),

time VARCHAR(30),

image VARCHAR(50),

wanpan BOOLEAN DEFAULT FALSE,

save\_time BOOLEAN DEFAULT FALSE,

microwave\_oven BOOLEAN DEFAULT FALSE,

recipe VARCHAR(600),

cooking\_expenses int,

eating\_out\_expenses int

);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'豚肉じゃが',

'約40分',

'/recipe/R\_nikujaga.png',

TRUE,

false,

false,

'1.じゃがいもは大きめの一口大に切り、水に5分ほどさらして水気を切る。にんじんは一口大に切る。玉ねぎは放射状に8等分に切る。いんげんはへたを切り落とし、4等分に切る。<br>2.鍋にサラダ油を入れて中火で熱し、豚肉を入れて肉の色が変わるまで炒める。じゃがいも、にんじん、玉ねぎを加えて全体に油がまわるまで炒める。<br>3.水、みりん、砂糖、酒を加え、混ぜて煮立たせ、アクを取り除く。ふたをして弱火で7〜8分ほど煮る。<br>4.しょうゆを加えてさっと混ぜ、再びふたをして7〜8分煮る。<br>5.ふたをとり、いんげんを加えて2分煮る。火をとめてふたをし、そのまま10分ほどおいて味をなじませる。',

300,

1280

);

CREATE TABLE recipe\_ingredients(

i\_id int AUTO\_INCREMENT,

rec\_id int,

PRIMARY KEY(i\_id, rec\_id),

f\_id int,

ingredient varchar(20),

r\_i\_count double DEFAULT -1,

unit double DEFAULT 0);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit)

VALUES

(1, 020, '豚こま肉', 100, 1),

(1, 004, 'じゃがいも', 3, 0),

(1, 007, 'にんじん', 0.5, 4),

(1, 005, 'たまねぎ', 0.5, 0),

(1, -1, 'いんげん', 3, 4),

(1, -1, 'しょうゆ', 30, 1),

(1, -1, '水', 150, 1),

(1, -1, 'みりん', 30, 1),

(1, -1, '砂糖', 15, 1),

(1, -1, '酒', 15, 1);

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  | |  |  |
|  |  |  |  |
|  | | |  |
|  | |  |  |
|  |  |  |  |

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES)

VALUES(

'レタスチャーハン',

'約15分',

'/recipe/R\_retasucha-han.png',

true,

false,

false,

'1．レタスは食べやすい大きさにちぎる。長ねぎはみじん切りにし、ハムは1cm角に切る。

<br>2．フライパンにサラダ油を入れて強火にかけ、溶き卵を加えて大きくかき混ぜる。

<br>3．卵が半熟になったら、ごはんをほぐしながら加え、長ねぎ、ハムを加えて炒め合わせる。

<br>4．鶏ガラスープの素、塩、こしょうを加えて混ぜ合わせ、レタスを加えてサッと炒め合わせる。

<br>5．しょうゆを回しかけ、サッと炒めたら完成。',

185,

660

);

--0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit)

VALUES

(2, -1, 'ごはん', 150, 1),

(2, 11, 'レタス', 0.25, 0),

(2, 1, 'ねぎ', 0.25, 4),

(2, -1, 'ハム', 2, 2),  
(2, 18, 'たまご', 1, 0),

(2, -1, '鶏ガラスープの素', 5, 1),

(2, -1, '塩', -1, 3),

(2, -1, 'こしょう', -1, 3),

(2, -1, 'しょうゆ', 5, 1),

(2, -1, 'サラダ油', 15, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES)

VALUES(

'レンジで完結！10分で作る鶏もも肉と大根の煮物',

'約10分',

'/recipe/R\_torinikudaikon.png',

false,

true,

true,

'1．大根の皮を剥き、1センチ幅のいちょう切りにして耐熱容器に入れる。

<br>2．大根が浸る程度の水を加え、ラップをして電子レンジ600Wで5分（500Wの場合は6分）加熱する。

<br>3．別の耐熱容器に鶏もも肉を入れ、箸やフォークで全体にしっかり穴を開ける。Aの調味料を加え、混ぜる。

<br>4.　2の大根の水を切って、3の容器に入れます。※大根ができるだけ出汁に浸るようにする。ラップをしてレンジ600Wで4分（500Wの場合は4分50秒）加熱する。

<br>5．お好みで青ネギをのせて完成。',

200,

600

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(3, 6, 'だいこん', 0.25, 4),

(3, 21, '鶏もも肉', 100, 1),

(3, -1, 'しょうゆ', 10, 1),

(3, -1, 'みりん', 10, 1),  
(3, -1, '酒', 10, 1),

(3, -1, '砂糖', 5, 1),

(3, -1, 'だしの素', 1, 1),

(3, -1, 'すりおろししょうが', -1, 3),

(3, -1, '青ネギ', -1, 3);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES)

VALUES(

'ピーマンとお揚げの梅塩昆布炒め',

'約5分',

'/recipe/R\_pi-manitame.png',

true,

true,

false,

'1．ピーマンはヘタと種を取り除き、せん切りにする。油揚げは、5㎜幅に切る。梅干しは種を取り除き、包丁でたたく。

<br>ごま油をひいたフライパンを熱し、ピーマン・油揚げを中火で2分炒める。

<br>3．塩昆布・叩いた梅・いりごまを加え、中火で1分混ぜ炒める。',

150,

450

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(4, 3, 'ピーマン', 2, 0),

(4, -1, '油揚げ', 2, 2),

(4, -1, '塩昆布', 10, 1),

(4, -1, '梅干し', 2, 0),  
(4, -1, 'いりごま', 30, 1),

(4, -1, 'ごま油', 15, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'たっぷり長ねぎと豚バラ肉の簡単ポン酢炒め',

'約20分',

'/recipe/R\_negitobutabara.png',

TRUE,

false,

false,

'1．長ねぎを薄い斜め切りにする。豚バラ肉を3㎝幅に切る。

<br>2．豚バラ肉を3㎝幅に切る。

<br>3．フライパンを中火で熱し、ごま油、すりおろしニンニクを入れて炒める。

<br>4．ニンニクの香りが立ったら2を入れて、豚バラ肉の色が変わるまで中火で炒めます。

<br>5．1を入れて中火で炒め、豚バラ肉に火が通り、長ねぎがしんなりしたらポン酢と黒コショウを加えて炒め合わせる。',

300,

600

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(5, 20, 'ぶたにく', 150, 1),

(5, 1, 'ねぎ', 1, 4),

(5, -1, 'すりおろしニンニク', 5, 1),

(5, -1, 'ポン酢', 30, 1),  
(5, -1, '黒こしょう', -1, 3),

(5, -1, 'ごま油', 15, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'簡単 もやしときゅうりのツナナムル',

'約10分',

'/recipe/R\_kyuurinonamuru.png',

false,

true,

true,

'1.　耐熱ボウルにもやしを入れてラップをかけ、600Wの電子レンジで2分加熱し、水気を切る。

<br>2.　きゅうりは縦半分に切り、斜め薄切りにする。ボウルに入れて塩を揉みこみ、3分程置き、水気を絞る。

<br>3.　別のボウルに1、2、ツナ油漬け、しょうゆ、ごま油、鶏ガラスープの素を入れてよく和えます。',

200,

450

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(6, 2, 'きゅうり', 1, 4),

(6, 14, 'もやし', 200, 1),

(6, -1, '塩', 5, 1),

(6, -1, 'ツナ油漬け', 50, 1),  
(6, -1, '醤油', 10, 1),

(6, -1, 'ごま油', 10, 1),

(6, -1, '鶏がらスープの素', 5, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'キャベツとチキンのトマトチーズ煮',

'約30分',

'/recipe/R\_kyabetsutomato.png',

true,

false,

false,

'1．キャベツは食べやすい大きさに切る。

<br>2.　鶏肉は食べやすい大きさに切り、塩こしょうをふり、片栗粉をまぶす。

<br>3.　フライパンにオリーブオイルを入れて熱し、鶏肉の皮目を下にして並べ、焼き色がつくまで中火で焼く。裏に返して焼き色がつくまで焼き、キャベツを加えて全体に油がまわるまで炒める。カットトマト缶、水、コンソメを加え、煮立ったらふたをして7分程弱火で煮る。

<br>4．ケチャップ、塩、こしょうを加えて水分をとばしながら5分程煮る。

<br>5．ピザ用チーズをかけ、ふたをしてチーズが溶けるまで2分程煮る。',

450,

1000

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(7, 21, '鶏もも肉', 200, 1),

(7, 8, 'キャベツ', 0.25, 0),

(7, -1, 'カットトマト缶', 200, 1),

(7, -1, 'オリーブオイル', 15, 1),  
(7, -1, '水', 200, 1),

(7, -1, 'コンソメ', 5, 1),

(7, -1, 'ピザ用チーズ', 50, 1),

(7, -1, '塩', -1, 3),

(7, -1, 'こしょう', -1, 3),

(7, -1, 'ケチャップ', 45, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'とまらない美味しさ にんじんしりしり',

'約10分',

'/recipe/R\_ninzinshirishiri.png',

true,

true,

false,

'1.　にんじんを千切りにする。

<br>2.　中火で熱したフライパンにごま油をひき、1を入れてにんじんがしんなりするまで炒める。

<br>3.　酒、しょうゆ、みりん、砂糖、顆粒和風だしを入れて中火で炒め、全体に味がなじんだら溶き卵を回し入れて卵に火が通るまで炒め、火から下ろす。

<br>4.　お皿に盛り付け、白いりごまを散らして完成です。',

100,

400

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(8, 7, 'にんじん', 1, 4),

(8, 18, 'たまご', 1, 0),

(8, -1, '酒', 10, 1),

(8, -1, 'しょうゆ', 10, 1),  
(8, -1, 'みりん', 10, 1),

(8, -1, '砂糖', 10, 1),

(8, -1, '粒和風だし', 5, 1),

(8, -1, 'ごま油', 5, 1),

(8, -1, '白いりごま', -1, 3);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'鮭とほうれん草のクリーム煮',

'約20分',

'/recipe/R\_saketohourensou.png',

true,

false,

false,

'1．生鮭は4等分に切り、塩こしょうをふる。薄力粉を薄くまぶす。

<br>2.　ほうれん草は根元を切り落として3cm幅に切る。耐熱容器に入れてふんわりとラップをし、600Wのレンジで2分加熱する。水にさらし、水気を切る。

<br>3.　フライパンにバターを入れて熱し、鮭を入れて焼き色がつくまで弱めの中火で焼き、上下を返して火が通るまで焼く。

<br>4．ほうれん草を加えて1〜2分程弱めの中火で炒める。

<br>5．薄力粉をふり入れて粉気がなくなるまで炒める。牛乳、塩を加えてとろみがつくまで混ぜながら弱火で3〜4分程煮る。',

600,

1200

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(9, -1, '生鮭', 200, 1),

(9, 9, 'ほうれんそう', 200, 1),

(9, -1, '塩', 5, 1),

(9, -1, 'こしょう', -1, 3),  
(9, -1, '薄力粉', 20, 1),

(9, -1, '有塩バター', 20, 1),

(9, -1, '牛乳', 200, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'白菜大量消費 豚肉の甘辛煮',

'約30分',

'/recipe/R\_hakusainoamakarani.png',

true,

false,

false,

'1.　白菜はざく切りにする。にんじんは短冊切りにする。しいたけは5mm幅に切る。

<br>2.　豚バラ肉は5cm幅に切る。

<br>3.　中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、2を入れて炒める。

<br>4.　豚バラ肉に火が通ったら1、しらたきを入れ、中火で炒め合わせる。

<br>5.　全体に油が回ったら、水、酒、みりん、しょうゆ、砂糖、顆粒和風だしを入れ、中火で加熱する。

<br>6．ひと煮立ちしたら蓋をし、15分程中火で加熱して白菜がしんなりしたら火から下ろす。',

300,

800

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(10, 20, 'ぶたにく', 150, 1),

(10, 10, 'はくさい', 0.25, 0),

(10, 7, 'にんじん', 0.5, 4),

(10, -1, 'しいたけ', 2, 0),  
(10, -1, 'しらたき', 100, 1),

(10, -1, '水', 100, 1),

(10, -1, '酒', 30, 1),

(10, -1, 'みりん', 30, 1),

(10, -1, 'しょうゆ', 30, 1),

(10, -1, '砂糖', 5, 1),

(10, -1, '顆粒和風だし', 5, 1),

(10, -1, 'サラダ油', 10, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'トマトの中華スープ',

'約15分',

'/recipe/R\_tomatosu-pu.png',

true,

false,

false,

'1．トマトは1.5cm幅のくし切りにする。

<br>2.　鍋に水を入れて中火にかける。

<br>3.　沸騰したら1を加えて中火で加熱し、再度沸騰したら溶き卵を流し入れる。卵に火が通ったら鶏がらスープの素、すりおろし生姜、塩を加えて味を調え、火から下ろす。',

200,

500

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(11, 12, 'トマト', 1, 0),

(11, 18, 'たまご', 1, 0),

(11, -1, '水', 200, 1),

(11, -1, '鶏がらスープの素', 5, 1),  
(11, -1, 'すりおろし生姜', 5, 1),

(11, -1, '塩', -1, 3);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'めんつゆで簡単 ナスの煮浸し',

'約15分',

'/recipe/R\_nasunonibitashi.png',

true,

false,

false,

'1.　ナスはヘタを切り落とし、一口大に切り、皮に斜めに切り込みを入れる。

<br>2.　大根はすりおろす。

<br>3.　中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、1を皮目から焼く。

<br>4.　ナスに火が通ってきたら2、めんつゆ、水、すりおろし生姜を加え中火のまま加熱する。

<br>5.　ひと煮立ちしたら、弱火で5分程加熱し、火から下ろす。',

300,

800

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(12, 13, 'なす', 2, 0),

(12, 6, 'だいこん', 0.25, 4),

(12, -1, 'めんつゆ', 50, 1),

(12, -1, '水', 50, 1),  
(12, -1, 'すりおろし生姜', 10, 1),

(12, -1, 'サラダ油', 30, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'とろっとガッツリ肉もやし',

'約15分',

'/recipe/R\_nikumoyashi.png',

true,

false,

false,

'1.　ニラは5cm幅に切る。

<br>2.　ボウルに水、片栗粉、オイスターソース、豆板醤、しょうゆ、砂糖、鶏がらスープの素を入れて混ぜ合わせる。

<br>3.　フライパンにごま油、すりおろしニンニクを入れて中火で加熱する。ニンニクの香りが立ったら豚ひき肉を入れて色が変わるまで加熱する。

<br>4.　中火のまま、もやし、1を加えて炒め、もやしがしんなりしたら2を加えて炒め合わせる。豚ひき肉に火が通り、とろみがついたら火から下ろす。',

200,

800

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(13, 14, 'もやし', 200, 1),

(13, 20, 'ぶたにく', 200, 1),

(13, -1, 'にら', 50, 1),

(13, -1, 'すりおろしニンニク', 5, 1),

(13, -1, '水', 45, 1),

(13, -1, '片栗粉', 15, 1),

(13, -1, 'オイスターソース', 15, 1),

(13, -1, '豆板醤', 5, 1),

(13, -1, 'しょうゆ', 5, 1),

(13, -1, '砂糖', 5, 1),

(13, -1, '鶏がらスープの素', 5, 1),

(13, -1, 'ごま油', 15, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'レンジで簡単　鶏むね肉とブロッコリーの甘酢あん',

'約30分',

'/recipe/R\_burokkori-noamazuan.png',

false,

false,

true,

'1.　ブロッコリーは小房に切り分ける。

<br>2.　鶏むね肉は一口大に切る。

<br>3.　耐熱ボウルに調味料を入れて混ぜ合わせ、2を加えて和えます。ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで3分加熱する。

<br>4.　一度取り出し、1を加えて混ぜ合わせ、ふんわりとラップをかけます。再度、600Wの電子レンジで鶏むね肉に火が通るまで3分程加熱します。',

400,

900

);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(14, 15, 'ブロッコリー', 100, 1),

(14, 21, '鶏むね肉', 200, 1),

(14, -1, 'ポン酢', 60, 1),

(14, -1, '酒', 15, 1),

(14, -1, '砂糖', 15, 1),

(14, -1, '片栗粉', 15, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'しめじとほうれんそうのソテー',

'約10分',

'/recipe/R\_shimezinosote-.png',

true,

true,

false,

'1.　ほうれん草を3センチ幅、薄切りハーフベーコンを1センチ幅に切る。しめじはいしづきを切ってほぐす。

<br>2.　フライパンに有塩バターをひいて中火で熱し、バターが溶けたらベーコン、ほうれん草、酒を入れて蓋をする。

<br>3.　ほうれん草がしんなりしたら、しめじ、しょうゆを入れて全体がよく混ざったらお皿に盛り付け、黒こしょうをかけて完成です。',

100,

300);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(15, 16, 'しめじ', 0.5, 0),

(15, 9, 'ほうれんそう', 150, 1),

(15, -1, '薄切りハーフベーコン', 70, 1),

(15, -1, '有塩バター', 10, 1),

(15, -1, '酒', 5, 1),

(15, -1, 'しょうゆ', 5, 1),

(15, -1, '黒こしょう', -1, 3);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'牛丼',

'約20分',

'/recipe/R\_gyuudon.png',

false,

false,

false,

'1.　水、しょうゆ、酒、砂糖、みりん、顆粒和風だし、しょうがを既定の量混ぜ合わせる。<br>2.　くし形に切った玉ねぎを混ぜ合わせたタレに入れて中火で5分煮込む。

<br>3.　5分煮たら牛肉をほぐしながら加え、弱めの中火で15分煮る。灰汁は適宜取り除く。

<br>4.　ご飯にかけたら完成。お好みで紅しょうがを添えてください。',

600,

900

);

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit)

VALUES

(16, 19, '薄切りの牛肉', 250, 1),

(16, 5, 'たまねぎ', 0.5, 0),

(16, -1, 'しょうゆ', 30, 1),

(16, -1, '水', 250, 1),

(16, -1, 'みりん', 15, 1),

(16, -1, '砂糖', 20, 1),

(16, -1, '酒', 20, 1),

(16, -1, '顆粒和風だし', 5, 1),

(16, -1, 'しょうが', 5, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'レンジで簡単 茶碗蒸し',

'約30分',

'/recipe/R\_chawanmushi.png',

false,

false,

true,

'1.　三つ葉は根元を切り落とし、3cm幅に切る。

<br>2.　しいたけは薄切りにする。

<br>3.　鶏むね肉は一口大に切り、塩を揉みこむ。

<br>4．ボウルに卵、水、顆粒和風だしを入れて混ぜ合わせる。

<br>5.　耐熱容器に2、3を入れて、ラップをかけ、鶏むね肉に火が通るまで600Wの電子レンジで2分程加熱する。

<br>6．4をザルで漉しながら器に注ぎ、ふんわりラップをかけ、卵液に火が通るまで600Wの電子レンジで3分程加熱する。

<br>7.　1を添えて完成。',

100,

300);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(17, 21, '鶏むね肉', 100, 1),

(17, -1, '塩', -1, 3),

(17, -1, 'しいたけ', 2, 1),

(17, 18, 'たまご', 2, 0),

(17, -1, '水', 300, 1),

(17, -1, '顆粒和風だし', 5, 1),

(17, -1, 'しょうゆ', 5, 1),

(17, -1, 'みりん', 5, 1),

(17, -1, '三つ葉', 3, 1);

INSERT INTO recipes(R\_NAME , TIME , IMAGE , WANPAN , SAVE\_TIME, MICROWAVE\_OVEN, RECIPE , COOKING\_EXPENSES , EATING\_OUT\_EXPENSES )

VALUES(

'とろーりチーズの えのきベーコン巻き',

'約15分',

'/recipe/R\_enokibe-kon.png',

true,

false,

false,

'1.　えのきの石づきを切り落とし、6等分にする。

<br>2.　薄切りロングベーコンで1を巻き、巻き終わりをつまようじで留める。

<br>3.　中火で熱したフライパンで有塩バターを溶かし、2の巻き終わりを下にして焼き色がつくまで焼く。

<br>4．めんつゆを回し入れ、中火で全体に絡めたら、弱火にし、ピザ用チーズを散らして蓋をし、チーズが溶けるまで5分蒸し焼きにする。',

250,

600);

--【0：個、1：g、2：枚、3：少々、4：本】

INSERT INTO recipe\_ingredients(rec\_id, f\_id, ingredient, r\_i\_count, unit )

VALUES

(18, 17, 'えのき', 100, 1),

(18, -1, 'ベーコン', 6, 2),

(18, -1, 'ピザ用チーズ', 30, 1),

(18, -1, 'めんつゆ', 15, 1),

(18, -1, '有塩バター', 20, 1);

receipe\_countsテーブル

create table recipe\_counts(

u\_id varchar(20),

rec\_id int,

r\_date date,

r\_count int,

PRIMARY KEY(u\_id, rec\_id, r\_date)

);

insert into recipe\_counts(u\_id, rec\_id, r\_date, r\_count)

values ('DOJO', 3, '2023-06-21', 2

);

foodsテーブル

create table foods (

f\_id int PRIMARY KEY AUTO\_INCREMENT,

f\_name varchar (50),

image varchar(50),

identify varchar (600),

strage\_method varchar (600),

retention\_period varchar (50),

season varchar (50)

);

INSERT INTO foods(f\_name, image, identify, strage\_method, retention\_period, season)

VALUES

(

'ねぎ',

'/refrigerator/naganegi.png',

'緑と白の境目がくっきり分かれているもの。',

'新聞紙で包み冷暗所に立てておくと長もち。すぐ使う時は2つに切ってポリ袋に入れて野菜室へ。',

'1週間（冷凍保存3～4週間）',

'7月～11月'

),

(

'きゅうり',

'/refrigerator/kyuuri.png',

'皮にハリと弾力があり、太さが均一なもの。イボが痛いくらいチクチクと尖っているもの。',

'寒がり野菜なので冷やし過ぎは禁物。適温は10〜15℃、涼しい季節なら室温においても。',

'5〜7日',

'6月〜9月'

),

(

'ピーマン',

'/refrigerator/pi-man.png',

'ヘタの切り口がキレイでみずみずしいもの。色ツヤがよく肉厚でハリがあるもの。',

'真夏以外は常温での保存が可能。冷蔵する時は水気を取り、きっちりラップをして保存を。',

'3週間',

'6月〜10月'

),

(

'じゃがいも',

'/refrigerator/zyagaimo.png',

'皮にしわや傷がなく、しっかりした重量感があるもの。',

'光の当たらない暗くて低温の場所に保管。マンションの場合は冷蔵庫の野菜室へ。',

'2～3ヶ月',

'9月〜12月'

),

(

'たまねぎ',

'/refrigerator/tamanegi.png',

'表皮がパリッと乾燥していて光沢があるもの。頭部が細く締まっているもの。',

'ネットに入れて湿気のない冷暗所に吊るしておくとかなり長持ち。冷凍保存は炒めてから。',

'2ヶ月',

'8月〜10月'

),

(

'だいこん',

'/refrigerator/daikon.png',

'青首の色が鮮やかで、葉柄にスが入っていないもの。ひげ根の跡が直線上に並んでいるもの。',

'葉を切り落とし、新聞紙で包みポリ袋に入れて冷蔵庫へ。葉も中側のやわらかい部分を刻んで味噌汁などに使う。',

'2週間（冷凍保存1ヶ月）',

'6月～10月'

),

(

'にんじん',

'/refrigerator/ninzin.png',

'アタマの切り口をチェック。軸の切り口が小さい方が真ん中の芯も小さく、栄養価が高い。',

'乾燥しないよう1本ずつキッチンペーパーなどで包んでから、ポリ袋に入れて冷蔵すると長持ち。',

'1～2週間（冷凍保存約2ヶ月）',

'7月〜11月'

),

(

'きゃべつ',

'/refrigerator/kyabetsu.png',

'葉がしっかり巻いてあり重たいもの。芯の大きさが500円玉よりやや小さく、切り口がみずみずしいもの。',

'丸ごと保存する場合は芯をくりぬいたところにぬらしたペーパーを詰め、ポリ袋に入れて冷蔵庫へ。',

'3週間〜1ヶ月',

'6月〜9月'

),

(

'ほうれんそう',

'/refrigerator/hourensou.png',

'葉先がピンとしていて、葉が下の方から密集して生えているもの。茎が短めでしっかりしているもの。',

'ぬらしたペーパーで包みポリ袋に入れて冷蔵庫へ。

すぐに使わない時は軽く茹でて冷凍保存を。',

'1週間（冷凍保存1ヶ月）',

'4月〜9月'

),

(

'はくさい',

'/refrigerator/hakusai.png',

'芯の切り口が白くヒビ割れしていないもの。カット野菜の場合は切断面が盛り上がっていないものを。',

'寒い時期は新聞紙に包んで冷暗所に立てて保存。暑い時期はポリ袋に入れて冷蔵庫へ。',

'10日（冷凍保存1ヶ月）',

'7月〜10月'

),

(

'レタス',

'/refrigerator/retasu.png',

'芯が10円玉くらいの大きさで切り口が白いもの。ふんわりと軽く、あまり葉が詰まっていないもの。',

'水気をよく切りポリ袋に入れ、少し空気を入れた状態で冷蔵庫へ。なるべく早く食べきること。',

'3～5日',

'6月～9月'

),

(

'トマト',

'/refrigerator/tomato.png',

'ヘタが緑色でピンと張り、皮に色むらがなくハリとツヤがあるもの。同じ大きさなら重みを感じるものを。',

'完熟したものはポリ袋に入れて冷蔵庫へ。まだ青みが残っているものは室温におくと風味が増します。',

'1週間（冷凍保存は丸ごとの場合1ヶ月、カットの場合2週間）',

'6月〜10月'

),

(

'なす',

'/refrigerator/nasu.png',

'皮にハリと光沢があり、濃い黒紫色をしているもの。表面に大きな傷や色ムラがないもの。',

'１つずつラップで包み、保存袋に入れて、冷蔵庫の野菜室へ。表面に水気がついている場合はよく拭き取ること。',

'10日',

'6月～9月'

),

(

'もやし',

'/refrigerator/moyashi.png',

'茎が太く短め。ツヤとハリがある。茎が全体的に白く、透明感があるものは新鮮。袋を手で持ってみて、しっかりと硬さがあるものがおすすめ。',

'未開封のもやしは袋に穴を空けて冷蔵室またはチルド室で保存する。冷凍保存の場合は、もやしを水洗いしてキッチンペーパーで水気を切り、保存袋に入れて冷凍保存する。',

'2～3日（冷凍保存2週間～1ヶ月）',

'特になし'

),

(

'ブロッコリー',

'/refrigerator/burokkori-.png',

'緑色が濃く鮮やかで、つぼみが密でそろっているもの。切り口がみずみずしく割れていないもの。',

'日持ちがしないのでなるべく早く調理を。

保存する場合はポリ袋に密閉して立てて冷蔵庫へ。',

'3～4日',

'6月〜10月'

),

(

'しめじ',

'/refrigerator/shimezi.png',

'傘にハリと丸みがある、軸が適度に太くしまっているものがよい。傘の色の濃淡の違いは、品質や味の違いとは関係ない。',

'購入後はパックのまま冷蔵庫の野菜室で保存をする。使いかけはラップに包むか、チャック付き保存袋に入れて野菜室で保存する。

冷凍の場合は、食べやすい大きさにカットして（ほぐして）、保存袋に入れて冷凍庫へ。',

'2日程度（冷凍保存2～3週間）',

'9月～10月'

),

(

'えのき',

'/refrigerator/enoki.png',

'傘が開ききらず白色でツヤがあり、軸が太くハリのあるもの。持った時に、束全体にしまりがあるものを選ぶとよい。袋に水滴がついていると傷みやすいため、避けたほうがよい',

'購入後はパックのまま冷蔵庫の野菜室で保存をする。使いかけはラップに包むか、チャック付き保存袋に入れて野菜室で保存する。

冷凍の場合は、食べやすい大きさにカットして（ほぐして）、保存袋に入れて冷凍庫へ。',

'2日程度（冷凍保存2～3週間）',

'10月～11月（天然ものの場合）'

);

INSERT INTO foods(f\_name, image, identify, strage\_method, retention\_period)

VALUES

(

'たまご',

'/refrigerator/egg.png',

'鮮度の良い卵は卵黄がこんもり盛り上がり、指でつまめる。反対に、卵黄が平べったく卵白が大きく広がるものは鮮度の悪い卵。',

'10℃以下の冷蔵保存が推奨。 特に気温や湿度が高くなる夏は要注意！ 購入したらあまり時間を置かず、なるべく早く冷蔵庫に入れる。 ',

'2週間（生食）'

),

(

'ぎゅうにく',

'/refrigerator/gyuuniku.png',

'鮮やかな紅色の赤身と白い光沢がかった脂身がはっきりと境界線で分かれているもの。内側の黒ずみは切ってすぐの証、避ける必要はない。',

'キッチンペーパーで、表面の水気をふき取る。1枚ずつラップでぴったりと包み、

ジップ付き保存袋に入れて空気を抜き、冷蔵庫のチルド室へ。',

'ブロック肉５日、切り身４日、薄切り肉３日(冷蔵室内)'

),

(

'ぶたにく',

'/refrigerator/butaniku.png',

'赤身が新鮮なピンク色で光沢があるもの。脂身は粘りがあり固いもの。灰色が強いものは鮮度が悪いので避けたほうが良い。',

'キッチンペーパーで表面の水気をふき取る。1回分ずつに分け、ラップでぴったりと包み

冷蔵庫のチルドへ。',

'2～3日(冷蔵室内)'

),

(

'とりにく',

'/refrigerator/toriniku.png',

'張りがあり肉の色が光沢があるもの。ブロイラーの場合は黄色っぽい皮と毛穴がポツポツと目立つもの。',

'皮目にフォークで穴をあける。匂いが気になる場合は冷水で軽く洗い、キッチンペッパーで包み、さらにラップで包み冷蔵庫へ',

'2～3日(冷蔵室内)'

);

calendarsテーブル

CREATE TABLE calendars(

u\_id VARCHAR(20) NOT NULL,

rec\_id int NOT NULL,

date DATE,

PRIMARY KEY(u\_id, rec\_id, date)

);

INSERT INTO calendars(u\_id, rec\_id, date)

VALUES

('DOJO', 1, '2023-06-21'

),

('DOJO', 2, '2023-06-2'

),

('DOJO', 3, '2023-06-21'

),

('DOJO', 5, '2023-06-15'

),

('DOJO', 16, '2023-06-4'

),

('DOJO', 8, '2023-06-11'

),

('DOJO', 7, '2023-06-7'

),

('DOJO', 11, '2023-06-24'

),

('DOJO', 9, '2023-06-9'

),

('DOJO', 10, '2023-06-10'

),

('DOJO', 4, '2023-06-16'

),

('DOJO', 14, '2023-06-13'

),

('DOJO', 12, '2023-06-28'

),

('DOJO', 13, '2023-06-27'

),

('DOJO', 15, '2023-06-1'

),

('DOJO', 6, '2023-06-22'

),

('DOJO', 17, '2023-06-19'

);

refrigeratorsテーブル

drop table refrigerators;

CREATE TABLE refrigerators(

ref\_id int NOT NULL AUTO\_INCREMENT,

u\_id varchar(20) NOT NULL,

f\_id int,

f\_count double,

PRIMARY KEY(ref\_id, u\_id, f\_id)

);

INSERT INTO refrigerators(u\_id, f\_id, f\_count)

VALUES

(

'DOJO',

001,

1

),

(

'DOJO',

002,

0

),

(

'DOJO',

003,

3

),

(

'DOJO',

004,

5.5

),

(

'DOJO',

005,

2

),

(

'DOJO',

06,

0.5

),

(

'DOJO',

07,

1.5

),

(

'DOJO',

08,

0

),

(

'DOJO',

09,

0

),

(

'DOJO',

10,

0.5

),

(

'DOJO',

011,

0.75

),

(

'DOJO',

12,

5

),

(

'DOJO',

13,

0

),

(

'DOJO',

14,

150

),

(

'DOJO',

15,

50

),

(

'DOJO',

16,

0

),

(

'DOJO',

17,

0

),

(

'DOJO',

018,

8

),

(

'DOJO',

19,

0

),

(

'DOJO',

020,

100

),

(

'DOJO',

021,

250

);

※これは仮です　入れなくて大丈夫

INSERT INTO refrigerators(u\_id, f\_id, f\_count)

VALUES

('DOJO', 3, 5),

('DOJO', 11, 0.5),

('DOJO', 20, 300),

('DOJO', 18, 5),

('DOJO', 9, 100),

('DOJO', 12, 3),

('DOJO', 7, 1),

('DOJO', 5, 2),

('DOJO', 4, 3);

CREATE TABLE refrigerator\_texts(

ref\_id int PRIMARY KEY AUTO\_INCREMENT NOT NULL,

text1 varchar(20),

text2 varchar(20),

text3 varchar(20),

text4 varchar(20),

text5 varchar(20),

text6 varchar(20),

text7 varchar(20),

text8 varchar(20),

text9 varchar(20),

num1 double,

num2 double,

num3 double,

num4 double,

num5 double,

num6 double,

num7 double,

num8 double,

num9 double

);

INSERT INTO refrigerator\_texts(ref\_id, text1, text2, text3, text4, text5, text6, text7, text8, text9, num1, num2, num3, num4, num5, num6, num7, num8, num9)

VALUES

(

3,

'',

'',

'',

'',

'',

'',

'',

'',

'',

0,

0,

0,

0,

0,

0,

0,

0,

0

);

INSERT INTO refrigerator\_texts(ref\_id, text1, text2, num1, num2)

VALUES

(

1,

'桃',

'天然水',

3,

500

);

INSERT INTO refrigerator\_texts(ref\_id, text1, text2, text3, num1, num2, num3)

VALUES

(

2,

'午後の紅茶 ミルクティー',

'午後の紅茶 無糖',

'コーラ',

2,

5,

9

);

user\_likefoods/user\_dislikefoodsテーブル

create table user\_likefoods(u\_id varchar(20), lf\_id int);

insert into user\_likefoods(u\_id, lf\_id)

values

('DOJO', 3);

create table user\_dislikefoods(u\_id varchar(20), df\_id int )

insert into user\_dislikefoods(u\_id, df\_id)

values

('DOJO', 4);